020000811019400012

51

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ Αρ. Φύλλου **8**

11 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 313025 (1)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.). τυριού ΦΕΤΑ (FETA).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 451512/29.12.93 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΦΕΤΑ» (FETA).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το λευκό τυρί άλμης που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος, από γάλα πρόβειο ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Ηπείρου, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου και του Νομού Λέσβου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το χρησιμοποιούμενο γίδινο γάλα δεν μπορεί να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6% κατά βάρος.

γ) Το pH του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,5.

δ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.

ε) Το γάλα, πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενες και προσαρμοσμένες στην περιοχή παρασκευής της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στην χλωρίδα της εν λόγω περιοχής.

στ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

ζ) Το γάλα πρέπει να είναι καθαρό, αγνό, υγιεινό, πλήρες.

η) Το γάλα πρέπει να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) από άλλο είδος γάλακτος, πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς και η προσθήκη χρωστικών και συντη-

ρητικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή «ΦΕΤΑΣ» (FETA) προστίθενται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο, μέχρι 20 gr/100 kgr. γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής «ΦΕΤΑΣ» (FETA)

1. Για την παρασκευή της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

2. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα τοποθετείται σε ειδικούς υποδοχείς (καλούπια) για φυσική στράγγιση, χωρίς πίεση.

3. Κατά τη διάρκεια της φυσικής στράγγισης και όταν στερεοποιηθεί το τυρόπηγμα, υποβάλλεται σε ξηρό επιφανειακό αλάτισμα με χονδρόκοκκο αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο).

Κατά το στάδιο αυτό αναπτύσσεται στην επιφάνεια του τυροπήγματος άφθονη μικροχλωρίδα, η οποία θα συμβάλει σημαντικά στην ωρίμανση και στην ανάπτυξη ειδικών οργανοληπτικών ιδιοτήτων της «ΦΕΤΑΣ» (FETA).

4. Μετά το ξηρό αλάτισμα και την τοποθέτηση του τυροπήγματος σε ξύλινους ή μεταλλικούς υποδοχείς, προστίθεται άλμη περιεκτικότητας σε χλωριούχο νάτριο 7% κατά βάρος. Οι υποδοχείς τοποθετούνται σε θαλάμους ωρίμανσης με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας μέχρι 18° C και σχετικής υγρασίας τουλάχιστον 85%.

5. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίνεται σε δύο στάδια: Το πρώτο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται υπό τις συνθήκες που αναφέρονται στην παρ. 4 του παρόντος και διαρκεί μέχρι 15 μέρες. Το δεύτερο στάδιο ωρίμανσης πραγματοποιείται σε ψυκτικές εγκαταστάσεις, που εξασφαλίζουν σταθερή θερμοκρασία 2-4° C και σχετική υγρασία 85% τουλάχιστον.

Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) κατά τα ανωτέρω δύο στάδια διαρκεί τουλάχιστουν δύο μήνες.

6. Η ωρίμανση της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) γίενται σε ξύλινα βαρέλια ή μεταλλικά δοχεία σε εγκαταστάσεις, που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσης.

Η «ΦΕΤΑ» (ΦΕΤΑ) διατίθεται στο εμπόριο σε ξύλινα ή μεταλλικά δοχεία ή και σε υποσυσκευασία από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά της «ΦΕΤΑΣ» (FETA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά, κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία 56%.
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 43%.
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί που μπορεί να κόβεται σε φέτες.
- Σχήμα: σφηνοειδές ή ορθογωνίου παραλληλεπιπέδου.
- Διαστάσεις: διάφορες.
- Βάρη: διάφορα.
- Επιδερμίδα: δεν έχει.

Μάζα:

- Υφή: συμπαγής με λίγες μηχανικές σχισμές.
- Χρώμα: καθαρό λευκό.
- Οπές: καθόλου ή λίγες.
- Κατανομή: σε όλη τη μάζα.
- Σχήμα οπής: ακανόνιστο.
- Γεύση:
- Γεύση λιπόλυσης, ευχάριστη, ελαφρά όξινη και πλούσιο άρωμα.
- Απαγορεύεται η χρήση συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί και στην άλμη.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΦΕΤΑ» (ΦΕΤΑ) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΦΕΤΑ» (ΦΕΤΑ).
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
γ) Τυρί.
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.
ε) Το βάρος του περιεχομένου.
στ) Η ημερομηνία παραγωγής.
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας πρέλευσης: ΦΕ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΦΕ-1650-20.12.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΦΕΤΑΣ» (ΦΕΤΑ). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΦΕΤΑΣ» (ΦΕΤΑ).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΦΕΤΑ» (FETA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσα.ς

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313026 (2)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συ-

μπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 98/33/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1
Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το σκληρό τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή γίδινο ή μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Θεσσαλίας, Κρήτης, Ηπείρου, Μακεδονίας, Ιονίων νήσων και Νομού Κυκλάδων.

Άρθρο 2
Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

δ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσης. Επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεινικών αλάτων χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 kgr γάλακτος.

Άρθρο 3
Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 34 - 36° C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμένεται υπό συνεχή ανάδευση στους 45° C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14° C περίπου και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18 - 20 Be' για δύο ημέρες περίπου.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 12 - 14° C και σχετική υγρασία 85 - 90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται 20 - 25 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6° C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

4. Η ωρίμανση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) γίενται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4
Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 38%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί
- Σχήμα: Κυλινδρικό
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: διάφορα

Επιδερμίδα:
- Συνεκτικότητα: σκληρή, σχετικά λεπτή.
- Εμφάνιση: ξηρή με μικροβιακή ανάπτυξη, που συχνά καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες.
- Χρώμα: ανοικό καστανό.

Μάζα τυριού:
- Υφή: σκληρή με μικρές ακανόνιστες οπές στη μάζα του.
- Χρώμα τυριού: υπόλευκο έως υποκίτρινο.

Άλλα χαρακτηριστικά: ευχάριστη αλμυρή, πικάντικη γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5
Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί.

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή.

ε) Το βάρος του πεεριεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΕ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΕ-1113-20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6
Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση, έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΤΥΡΙ» (KEFALOTYRI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313027 (3)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/γματος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 96/31/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1
Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το ημίσκληρο τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις γεωγραφικές περιοχές Μακεδονίας, Θεσσαλίας και Νομών Λέσβου και Ξάνθης.

Άρθρο 2
Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Το «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) παράγεται κατά κανόνα από πρόβειο γάλα. Σε περίπτωση ανάμειξής του με γίδινο γάλα, το τελευταίο δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% κατά βάρος.

β) Η λιποπεριεκτικότητα του γάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον σε 6% κατά βάρος.

γ) Η πήξη του γάλακτος πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

δ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

ε) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

στ) Το γάλα πρέπει να είναι καλής ποιότητας, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεινικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 kgr γάλακτος.

Άρθρο 3
Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Μετά την πήξη του γάλακτος, το τυρόπηγμα διαιρείται σε κόκκους, μεγέθους περίπου κόκκων αραβοσίτου και παραμένει σε ηρεμία 5-10' της ώρας. Ακολουθεί αναθέρμανση υπό συνεχή ανάδευση στους 38-40° C. Η αναθέρμανση παραλείπεται όταν η οξύτητα του τυροκομούμενου γάλακτος είναι υψηλή.

3. Μετά την αναθέρμανση το τυρόπηγμα αφήνεται να κατακαθίσει στον πυρολέβητα ώστε να μετατραπεί σε συμπαγή μάζα. Αυτή εξάγεται στη συνέχεια και αφήνεται να στραγγίσει και να ωριμάσει (μπασκί), έως ότου το pH κατέβει στο 5,2 περίπου, οπότε είναι έτοιμη για επεξεργασία.

4. Ακολούθως τεμαχίζεται ομοιόμορφα σε φέτες και εμβαπτίζεται σε νερό θερμοκρασίας 70 - 80° C, όπου ζυμώνεται μέχρι να μετατραπεί σε ομοιογενή εύπλαστη μάζα που έχει τη δυνατότητα να εκτείνεται.

5. Μετά το ζύμωμα η τυρομάζα τοποθετείται σε καλού-

πια και παραμένει εκεί 2 - 3 ημέρες κατά τη διάρκεια των οποίων γίνονται 5 - 6 αναστροφές.

6. Το τυρί αλατίζεται επιφανειακά 12 - 14 φορές το ξηρό αλάτι κόκκων μετρίου μεγέθους.

7. Η ωρίμανση του τυριού διαρκεί 3 τουλάχιστον μήνες, σε θερμοκρασία που δεν ξεπερνά τους 18° C, σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στις περιοχές που καθορίζονται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 40%.
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%.

Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: ημίσκληρο έως σκληρό με συμπαγή μάζα.
- Σχήμα:

α) Κυλινδρικό

Διαστάσεις: διάμετρος 25 - 30 cm, ύψος 7 - 10 cm.

β) Παραλληλεπίπεδο

Βάρη: διάφορα.

Επιδερμίδα:
- Συνεκτικότητα: ημίσκληρη, συνεκτική συνήθως καλυμμένη είτε με παραφίνη είτε με άλλες επιτρεπόμενες για τρόφιμα ύλες.
- Εμφάνιση: λεπτή.

Χρώμα: λευκοκίτρινο.

Μάζα τυριού:
- Υφή: ημίσκληρη συνεκτική.
- Χρώμα: λευκοκίτρινο.
- Οπές: ελάχιστες έως καθόλου (συνήθως χωρίς οπές).

Γεύση: ευχάριστη, με πλούσιο άρωμα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΚΑ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.
3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΑ-1650-20.12.94).

οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI). Οι ενδείξεις α,β,γ,δ,ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΚΑΣΕΡΙΟΥ» (KASSERI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΑΣΕΡΙ» (KASSERI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313028 (4)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 95/30/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού "ΜΑΝΟΥΡΙ" (MANOURI)».

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2, από τυρόγαλα πρόβειου ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους.

2. Οι παραπάνω πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για

την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να προέρχονται αποκλειστικά από τις περιοχές Θεσσαλίας και Κεντρικής και Δυτικής Μακεδονίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση τυρογάλακτος, «προσγάλακτος» και κρέμας

1. Το τυρόγαλα που χρησιμοποιείται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Η λιποπεριεκτικότητα του τυρογάλακτος πρέπει να είναι τουλάχιστον 2,5% κατά βάρος.

β) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

γ) Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, καθώς και το «πρόσγαλα» και η κρέμα πρέπει: 1. Να προέρχονται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής. 2. Ν προέρχονται από αμέλειες, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. 3. Να είναι καλής ποιότητας και πλήρεις. 4. Να είναι νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) από άλλο είδος τυρογάλακτος ή «προσγάλακτος» ή κρέμας, πλην των καθοριζομένων στην παρ. 1 του άρθρου 1.

Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) «πρόσγαλα» και κρέμα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων καθώς η προσθήκη χρωστικών συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)

1. Για την παρασκευή του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, πρόσγαλα και κρέμα, τα οποία πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρωση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια εμπλουτίζεται με κρέμα προβείου ή γίδινου γάλακτος, ώστε να εξασφαλισθεί λιποπεριεκτικότητα τουλάχιστον 2,5%.

3. Ακολουθεί θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 88-90° C εντός 40-45' της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος φθάσει τους 70-75° C περίπου, προστίθεται 1% περίπου χλωριούχο νάτριο και πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους, σε αναλογία μέχρι 25%.

4. Στους 80° C περίπου, εμφανίζονται οι πρώτες νιφάδες εξαιτίας αλλοδομής των πρωτεϊνών του ορού, οπότε επιβραδύνεται σημαντικά ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Η θέρμανση εξακολουθεί μέχρι τους 88-90° C. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30' της ώρας, και στη συνέχεια μεταφέρεται σε υφασμάτινους σάκκους σχήματος κυλίνδρου για στράγγιση. Η στράγγιση διαρκεί 4-5 ώρες.

5. Μετά τη στράγγιση το τυρί μεταφέρεται σε ψυκτικούς θαλάμους συντήρησης, θερμοκρασίας 4-5° C, για παραμονή μέχρι τη διάθεσή του.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του «ΜΑΝΟΥΡΙΟΥ» (MANOURI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά, κ.λπ.) είναι:

- Μέγιστη υγρασία: 60%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 70%
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με συμπαγή δομή
- Σχήμα: συνήθως κυλινδρικό
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: διάφορα
- Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα:

- Υφή: συμπαγής μαλακή
- Χρώμα: λευκό
- Οπές: δεν έχει
- Γεύση: ευχάριστη, γλυκιά με χαρακτηριστικό άρωμα.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιωτικών ουσιών.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

«ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΑ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΜΑ-1650-20.12.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI). Οι ενδείξεις α,β,γ,δ,ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΑΝΟΥΡΙ» (MANOURI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313029 (5)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 93/28/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) είναι ονομασία προέλευσης χρησιμοποιούμενη για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από τυρόγαλα που προέρχεται από γάλα πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό ή μίγμα αυτών.

2. Το τυρόγαλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από γάλα των περιοχών Μακεδονίας, Θράκης, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Ιονίων Νήσων, Νήσων Αιγαίου και Κρήτης.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση τυρογάλακτος

1. Το τυρόγαλα που χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

β) Το τυρόγαλα πρέπει να προέρχεται από το γάλα ζώων που εκτρέφονται στις περιοχές που αναφέρονται στο άρθρο 1 παρ. 2.

γ) Το γάλα πρέπει να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) από άλλο είδος τυρογάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσης.

2. Το τυρόγαλα υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρωση και στη συνέχεια μεταφέρεται σε τυρολέβητες, όπου θερμαίνεται μέχρι αλλοδομής των πρωτεϊνών και της δημιουργίας πήγματος.

3. Το τυρόγαλα μπορεί να ενισχύεται με την προσθήκη «προσγάλακτος» από πρόβειο, γίδινο ή αγελαδινό γάλα ή μιγμάτων τους όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος βρίσκεται στους 65-70° C.

4. Η θέρμανση γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 80° C, οπότε εμφανίζονται νυφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης του τυρογάλακτος μέχρι τη θερμοκρασία 92° C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30' της ώρας. Για την παρασκευή ξηράς μυζήθρας εφαρμόζονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες και μακρύτεροι χρόνοι θέρμανσης, για να «ψηθεί» το πήγμα.

5. Το πήγμα μεταφέρεται ακολούθως σε τυρόπανα ή ειδικά καλούπια, σχήματος κωλούρου κώνου για στράγγιση. Η στράγγιση διαρκεί 3-5 ώρες, μετά την πάροδο των οποίων το τυρί μεταφέρεται σε ψυκτικό θάλαμο.

Όταν πρόκειται για ξηρή μυζήθρα, τη στράγγιση ακολουθεί αλάτισμα με λεπτόκοκκο αλάτι και ξήρανση σε αεριζόμενο χώρο μέχρι απόκτησης υγρασίας μικρότερης του 40% κατά βάρος. Ακολουθεί καθάρισμα της επιφανείας και συσκευασία ή παραφίνωση των τυροκεφαλών.

6. Η «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) διατίθεται είτε ως νωπή, είτε ως ξηρή.

Άρθρο 4

Ποιοτικά χαρακτηριστικά της «ΜΥΖΗΘΡΑΣ» (MYZITHRA). Τα βασικά χαρακτηριστικά της «ΜΥΖΗΘΡΑΣ» (MYZITHRA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Α. Νωπή Μυζήθρα (MYZITHRA)

– Χημική σύσταση:
– Μέγιστη υγρασία: 70%
– Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50%
– Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:
– Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο
– Μέσα οξίνισης: γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ
– Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών
– Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
– Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με συμπαγή δομή
– Σχήμα: συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου
– Διαστάσεις: διάφορες
– Βάρη: 1-4 κιλά
– Επιδερμίδα: δεν έχει
– Μάζα:
– Υφή: λευκό έως υπόλευκο
– Οπές: δεν έχει

Β. Ξηρή Μυζήθρα (MYZITHRA)

- Χημική σύσταση:
- Μεγίστη υγρασία: 40%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 50%
- Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:
- Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο
- Μέσα οξίνισης: γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ
- Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών
- Χρωστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
- Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή δομή
- Σχήμα: συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: 0,5 - 2 κιλά
- Επιδερμίδα: δεν υπάρχει
- Εξωτερική επιφάνεια: υπόλευκη

Μάζα τυριού:
- Υφή: συμπαγής
- Χρώμα: υπόλευκο
- Οπές: δεν υπάρχουν κατά κανόνα.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΜΥΖΗΘΡΑ» (ΜΥΖΙΤΗRA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού-συσκευαστή.

ε) Το βάρος του περιεχομένου.

στ) Η ημερομηνία παραγωγής.

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΜΥ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΜΥ-1650-20.12.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA). Οι ενδείξεις α,β,γ,δ,ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση της «ΜΥΖΗΘΡΑΣ» (MYZITHRA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΜΥΖΗΘΡΑ» (MYZITHRA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313030 (6)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου» (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 94/29/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από τυρόγαλα πρόβειου, ή γίδινου γάλακτος ή μιγμάτων τους, στο οποίο μπορεί να προστεθεί πρόβειο ή γίδινο γάλα ή κρέμα τους.

2. Οι παραπάνω πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Μακεδονίας, Θράκης, Θεσσαλίας, Στερεάς Ελλάδας, Πελοποννήσου, Ηπείρου, Νήσων Αιγαίου, Ιονίων Νήσων, Κρήτης.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση τυρογάλακτος, «προσγάλακτος» και κρέμας

1. Το τυρόγαλα και το «πρόσγαλα», τα οποία χρησιμοποιούνται για παρασκευή τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) πρέπει να πληρούν τις εξής προϋποθέσεις:

α) Η πήξη του γάλακτος από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, πρέπει να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη. Το γάλα μέχρι την πήξη διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

β) Το γάλα, από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα, καθώς και το «πρόσγαλα» και η κρέμα πρέπει: 1) να προέρχονται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρε-

φομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του «ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ» (ANTHOTYROS) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής. 2) Να προέρχονται από αμέλξεις που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό. 3) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρη. 4) Να είναι νωπά ή παστεριωμένα.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) από άλλο είδος τυρογάλακτος ή «προσγάλακτος» ή κρέμας, πλην των καθοριζομένων στην παρ. 1 του άρθρου 1. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή «ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ» (ANTHOTYROS) «πρόσγαλα» και κρέμα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, καθώς η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, πρόσγαλα και κρέμα τα οποία πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρωση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια υποβάλλεται σε θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 88-90° C εντός 40-45 της ώρας. Όταν η θερμοκρασία τυρογάλακτος είναι 68-70° C, προστίθεται ποσότητα κρέμας ή πλήρους γάλακτος πρόβειου ή αιγείου ή μίγματος αυτών (πρόσγαλα) σε αναλογία 5-15%.

3. Η θέρμανση του τυρογάλακτος γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τη θερμοκρασία των 80° C οπότε εμφανίζονται νυφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης μέχρι τη θερμοκρασία των 88-92° C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται πολύ ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στη θερμοκρασία αυτή παραμένει το πήγμα για 15-30'.

Για την παρασκευή ξηρού ανθότυρου εφαρμόζονται οι υψηλότερες θερμοκρασίες και μακρύτερος χρόνος θέρμανσης για να «ψηθεί» το πήγμα.

4. Στη συνέχεια το πήγμα με προσοχή μεταφέρεται σταδιακά σε τυρόπανα ή σε ειδικά καλούπια σχήματος κώλουρου κώνου με πολλές οπές, για να στραγγίσει. Η στράγγιση ολοκληρώνεται σε 3-5 ώρες περίπου, οπότε μεταφέρονται στο ψυγείο και την επόμενη μέρα διατίθενται για κατανάλωση.

Στην περίπτωση του ξηρού ανθότυρου μετά την στράγγιση ακολουθεί αλάτισμα του τυριού με λεπτόκοκκο αλάτι, τοποθετείται σε δροσερούς και καλά αεριζόμενους χώρους μέχρι να αποκτήσει υγρασία μικρότερη των 40%. Στη συνέχεια τα «κεφάλια» των τυριών καθαρίζονται και συσκευάζονται ή παραφινώνονται.

5. Ο «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) διατίθεται είτε ως νωπός είτε ως ξηρός.

Άρθρο 4

Ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

α) Νωπός ανθότυρος

- Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 70%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα 65% επί ξηρού
- Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:
- Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο
- Μέσα οξίνισης: γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ
- Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση συντηρητικών
- Χωριστικές: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
- Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με συμπαγή δομή
- Σχήμα: συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: διάφορα
- Επιδερμίδα: δεν έχει
- Μάζα τυριού:
- Υφή: συμπαγής
- Χρώμα: λευκό έως υπόλευκο
- Οπές: δεν έχει

β) Ξηρός ανθότυρος

- Χημική σύσταση:
- Μεγίστη υγρασία: 40%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 65%
- Επιτρεπόμενα πρόσθετα και βοηθητικά τεχνολογίας παρασκευής:
- Βρώσιμο χλωριούχο νάτριο
- Μέσα οξίνισης: γαλακτικό οξύ, κιτρικό οξύ
- Συντηρητικά: δεν επιτρέπεται η χρήση χρωστικών
- Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: σκληρό τυρί με συμπαγή δομή
- Σχήμα: συνήθως σφαιρικό ή κώλουρου κώνου
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: διάφορα
- Επιδερμίδα: δεν υπάρχει
- Εξωτερική επιφάνεια: υπόλευκη
- Μάζα τυριού:
- Υφή: συμπαγής
- Χρώμα: υπόλευκο
- Οπές: δεν υπάρχουν

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΑΝ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΑΝ-1650-20.12.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό «ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ» (ANTHOTYROS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συσκ-

δευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του «ΑΝΘΟΤΥΡΟΥ» (ANTHOTYROS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΑΝΘΟΤΥΡΟΣ» (ANTHOTYROS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313031 (7)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI).

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 104/39.10.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή γίδινο ή από μίγματα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Ηπείρου και Θεσσαλίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Να προέρχται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) από άλλος είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Στο προς τυροκόμιση για παρασκευή τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) γάλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων. Επιτρέπεται η προσθήκη γάλακτος (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο), καθώς και η προσθήκη αβλαβών οξυγαλακτικών καλλιεργειών βακτηρίων.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το γάλα θερμαίνεται μέχρι βρασμού και τοποθετείται σε δοχεία κατά προτίμηση πήλινα, για 24 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Προστίθεται αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) 3-4% αφήνεται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί δύο ημέρες, κατά τις οποίες αναδεύεται κατά διαστήματα και σταδιακά αναπτύσσεται οξύτητα. Το αλατισμένο και οξυνισμένο βιολογικά γάλα, με ή χωρίς προσθήκη πυτιάς τοποθετείται στη συνέχεια σε υφασμάτινους δερμάτινους σάκκους - τουλούμια ή σε ξύλινα βαρέλια.

Ο ανωτέρω χειρισμός επαναλαμβάνεται στο γάλα των επομένων αμέλξεων μέχρις ότου γεμίσουν τα τουλούμια, τα βαρέλια ή οι υφασμάτινοι σάκκοι γεμίσουν.

3. Οι ανωτέρω περιέκτες κλείνονται αεροστεγώς και μεταφέρονται σε ψυχρές, ξηρές αποθήκες σε θερμοκρασία μικρότερη των 8° C, δύο (2) τουλάχιστον μήνες στην περίπτωση που παρασκευάζεται από νωπό γάλα.

Κατά το διάστημα αυτό αποβάλλεται υγρασία από τους περιέκτες με βραδύ ρυθμό ωριμάζει το τυρί και αποκτά τα ιδιαιτέρως ευχάριστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

4. Η ωρίμανση γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Ποιοτικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 75%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί αλοιφώδους υφής

– Επιδερμίδα: δεν έχει

Μάζα τυριού:

– Υφή: αλοιφώδης

– Χρώμα: καθαρό λευκό

– Οπές: δεν έχει

Άλλα κύρια χαρακτηριστικά: είναι μαλακό επιτραπέζιο τυρί, αλοιφώδους υφής, με υπόξινη, ευχάριστη, δροσερή γεύση και άρωμα.

Απαγορεύεται η προσθήκη χρωστικών, συντηρητικών και αντιοβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI)

β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

γ) Τυρί

δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή

ε) Το βάρος του περιεχομένου

στ) Η ημερομηνία παραγωγής

ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:

1. Τα δύο πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΓΑ.

2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευσίας.

3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΓΑ-1113-20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΓΑΛΟΤΥΡΙ» (GALOTYRI) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313032 (8)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA).

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/γματος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την αριθ. 97/32/10.1.94 αίτηση της συνεταιριστικής οργάνωσης «ΚΤΗΝΟΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΝ.ΠΕ.» «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί που παράγεται παραδοσιακά στην Ελλάδα και συγκεκριμένα στις περιοχές που αναφέρονται στην παρ. 2 του παρόντος άρθρου, από γάλα πρόβειο, ή μίγμα αυτού με γίδινο.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΩΙΕΡΑ) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από τις περιοχές Δυτικής Μακεδονίας, Ηπείρου, Νομού Αιτωλοακαρνανίας, Νομού Ευρυτανίας.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμιση γάλακτος

1. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές προβάτων και αιγών παραδοσιακά εκτρεφόμενων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της περιοχής αυτής.

β) Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γίδινου γάλακτος, αυτό δεν πρέπει να υπερβαίνει το 10%.

γ) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

δ) Η πήξη να γίνεται εντός 48 ωρών από την άμελξη και μέχρι την πήξη να διατηρείται σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

ε) Να είναι καλής ποιότητας και πλήρες, νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) από άλλο είδος γάλακτος πλην των ανωτέρω καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας. Επίσης η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεϊνών γάλακτος, καζεϊνικών

αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Στο προς τυροκόμιση γάλα για παρασκευή τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) προστίθεται παραδοσιακή πυτιά ή άλλα ένζυμα με ανάλογη δράση. Όταν το γάλα παστεριώνεται προστίθενται αβλαβείς οξυγαλακτικές καλλιέργειες βακτηρίων, καθώς και χλωριούχο ασβέστιο μέχρι 20 gr/100 kgr γάλακτος.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) χρησιμοποιείται γάλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Η πήξη του γάλακτος γίνεται στους 32-34° C. Το δημιουργούμενο τυρόπηγμα διαιρείται μετά 35 λεπτά περίπου. Αναθερμαίνεται υπό συνεχή ανάδευση στους 48° C περίπου, τοποθετείται σε καλούπια και υποβάλλεται σε πίεση. Ακολούθως το τυρί μεταφέρεται σε χώρο θερμοκρασίας 14-16°C και σχετική υγρασία 85% περίπου. Μετά μία ημέρα τοποθετείται σε άλμη 18-20 Be' για δύο ημέρες περίπου.

3. Η ωρίμανση του τυριού γίνεται αρχικά σε θαλάμους με θερμοκρασία 14-16° C και σχετική υγρασία 85-90%. Στο στάδιο αυτό διενεργούνται περίπου 10 επιφανειακά ξηρά αλατίσματα με ταυτόχρονη αναστροφή. Όταν ολοκληρωθεί το αλάτισμα το τυρί μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 6° C για να ολοκληρωθεί η ωρίμανση. Ο συνολικός χρόνος ωρίμανσης διαρκεί τουλάχιστον 3 μήνες.

4. Η ωρίμανση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) γίνεται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται εντός των περιοχών που αναφέρονται στην παρ. 2 του άρθρου 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κ.λπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 40%
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 40%

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: ΣΚληρό τυρί

Σχήμα: Κιλινδρικό
- Διαστάσεις: διάφορες
- Βάρη: μικρό 4-6 κιλά
  μεγάλο 10-12 κιλά

Επιδερμίδα:
- Συνεκτικότητα: σκληρή, λεπτή
- Εμφάνιση: ξηρή που συχνά καλύπτεται με κατάλληλες για τρόφιμα ύλες
- Χρώμα: υποκίτρινο έως ανοικτό καστανό

Μάζα τυριού:
- Υφή: σκληρή ελαστική, με πολλές οπές στη μαζά του.
- Χρώμα: υπόλευκο έως υποκίτρινο

Άλλα χαρακτηριστικά: ευχάριστη, ελαφρά αλμυρή γεύση και πλούσιο άρωμα.

Απαγορεύεται η χρήση χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών στο τυρί.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα κεφαλαία γράμματα ΚΓ
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευσίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής. Παράδειγμα (ΚΓ-1113-20.2.94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Διεύθυνσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δε ρυθμίζονται με την παρούσα απόφαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΚΕΦΑΛΟΓΡΑΒΙΕΡΑ» (KEFALOGRAVIERA) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιανουαρίου 1993

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ